

《头啖汤》

图书基本信息

书名：《头啖汤》

13位ISBN编号：9787218084626

10位ISBN编号：7218084621

出版时间：2013-1

出版社：头啖汤美食酒家 广东省出版集团,广东人民出版社 (2013-01出版)

页数：103

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《头啖汤》

作者简介

姚迈凯，头啖汤美食酒家执行长。李鸿定，拥有30多年行政总出的丰富经验，现为头啖汤美食酒家出品总监。曾穗建，擅长秘制汤煲，精心配制的“头啖一品汤”可谓汤中极品。现任头啖汤（名菜坊店）行政总厨。车启明，从事粤菜烹饪工作近30年，任头啖汤（金穗店）行政总厨，是头啖汤出品的灵魂人物。

《头啖汤》

书籍目录

6 第一篇 滋阴7 秋燥当令，滋阴顺时节8 石斛眉豆煲老鸭10 茯苓党参猪脊骨煲龟11 木瓜南北杏煲响螺12 百合玉竹煲猪13 土茯苓煲草龟14 桑叶菊花杏仁煲水鸭15 玉竹无花果煲水鸭16 竹蔗胡萝卜煲猪蹄17 淡菜黄豆煲猪脊骨18 花胶海螺煲水鸭19 眉豆冬瓜煲老鸽20 猴头菇玉米煲猪胰21 沙参板栗煲水蛇22 石斛豆蔻炖猪瘦肉23 霸王花红枣煲猪脊骨24 木瓜莲子百合煲乳鸽25 羊肚菌石斛鲍鱼煲水鸭26 花旗参海底椰煲乌鸡27 苹果雪梨煲响螺/苍术桑葚煲猪瘦肉28 第二篇 养肺29 金秋时节，养肺正当令30 熟地北杏煲老鸭32 鲜橙桂圆煲猪瘦肉33 鲜淮山莲子百合煲乳鸽34 沙参玉竹煲猪心肺35 南北杏雪梨煲乳鸽36 雪梨海蜇煲鹧鸪37 南北杏海底椰煲鹧鸪38 猫爪草罗汉果煲海麻雀39 海蜇马蹄煲猪脊骨40 川贝牛大力炖鳄鱼41 南北杏海底椰炖猪42 槐花地榆煲山鸡43 石斛桔梗炖台鲍44 麦冬青橄榄煲老鸽45 菜干陈肾煲猪肺46 乳鸽炖燕窝47 双雪蚌花煲雪蛤膏48 无花果猪瘦肉煲木瓜49 霸王花马蹄煲鳗鲡50 川贝桔梗南杏煲猪肺51 胖大海猫爪草煲鹧鸪52 五叶神南杏仁煲猪胰53 白花蛇舌草川贝煲猪肺54 川贝熟地党参煲老鸭55 鱼腥草红枣煲猪肺56 桑白地骨皮煲猪肺57 海马海底椰煲乌鸡58 苹果无花果炖山斑鱼59 霸王花无花果煲猪60 第三篇 润燥61 秋燥肆虐，润燥要及时62 海底椰玉竹炖猪脊骨64 西洋菜杏仁炖生鱼65 菜干墨鱼炖猪66 灵芝虫草花炖水鸭67 百合红枣炖乌鸡68 粉葛益母草炖鲫鱼69 海参木耳煲猪脊骨70 淮杞参竹煲田鸡71 田七花桂圆煲乳鸽72 马蹄桔梗炖兔肉73 野葛菜煲生鱼74 北芪淮山煲鲫鱼75 莲蓬木棉花煲猪胰76 海带花生煲鲨鱼骨77 枸杞无花果煲排骨78 龙叶南杏煲雏鸡79 黄豆芽玉竹煲生鱼80 莲合参竹煲鹧鸪81 海龙罗汉果煲猪82 第四篇 补血83 秋季宜收，补血好养生84 鸡血藤煲猪蹄86 黄芪莲藕煲猪瘦肉87 花生木瓜煲猪蹄88 海藻赤小豆薏实煲鲈鱼89 莲藕三红煲羊脊骨90 莲藕章鱼眉豆煲猪胰91 凤凰瓜煲山鸡92 黄精党参北芪煲老母鸡93 灵芝煲草龟94 淮山沙参煲乌鸡95 桂圆荔枝煲老鸭96 红顶天桂圆煲牛尾97 巴戟首乌桑葚煲草龟98 灵芝党参红枣煲猪心99 田七花芸豆炖排骨100 莲藕双红煲白鸽101 冬菇海藻黑豆煲甲鱼102 芦荟百合煲牛肉/黄精红枣炖乌鸡103 鲜茯苓党参煲乌龟/章鱼淮莲煲老鸭

《头啖汤》

编辑推荐

头啖汤美食酒家编著的《头啖汤·秋季平补篇》着重介绍了秋季最合理的营养搭配，详细讲解了近百款汤品的制作方法、营养功效，及最地道的广东老火靓汤的烹饪技巧。我们相信，即使您没有煲过汤，不是土生土长的广东人，按照书中的提示，也能煲出一道道健康又美味的秋季靓汤。

《头啖汤》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com